

Brunch délicieux



Soupe à la courge et mascarpone avec fèves de lima

Temps de prép.	Temps de cuisson	Temps total
1 mins	5 mins	6 mins

Ingrédients

2 boîtes de soupe Baxters à la courge et mascarpone avec fèves de lima.

Mode d'emploi

Vider le contenu de votre soupe Baxters à la courge et mascarpone avec fèves de lima dans une casserole. Chauffer en brassant souvent. Lorsque vous avez atteint la température désirée, retirer du feu et verser dans les bols à soupe.



Quiche aux crevettes sans croûte

Temps de prép.	Temps de cuisson	Temps total
12 hrs	25 mins	12 hrs 25 mins

Ingrédients

1 lb crevettes (moyennes), cuites, déveinées et queues enlevées
1/3 tasse oignon haché
1 boîte (4.5 onces) champignons tranchés égouttés
3 gros oeufs battus
1 tasse crème sûre
1 c. table assaisonnement à fruits de mer
1 tasse + 1/4 tasse de cheddar extra-fort râpé

Mode d'emploi

1. Préchauffer le four à 350F; vaporiser une assiette à tarte 9'' avec de l'huile à cuisson
2. Si les crevettes sont congelées, dégeler, rincer et éponger avec un papier pour assécher. Étaler les crevettes dans le fond de l'assiette à tarte.
3. Étendre les oignons sur les crevettes et ajouter les champignons par dessus.
4. Dans un petit bol, mélanger les oeufs, crème sûre, assaisonnement et 1 tasse de fromage râpé. Verser le mélange d'oeufs dans l'assiette.
5. Cuire au four 350F environ 40 minutes.
6. Retirer du four, ajouter ¼ tasse de fromage sur le dessus , remettre au four 10 minutes ou jusqu'à ce que le fromage soit fondu et qu'un couteau insérer dans le centre en ressorte propre.

Brunch délicieux



Salade d'asperges

Temps de prép.	Temps de cuisson	Temps total
12 mins	15 mins	27 mins

Ingrédients

1/3 tasse vinaigre balsamic
3 c. table huile d'olive
1 c. table moutarde Dijon
1 tc. table de marjolaine fraîche hachée
1 c. thé d'ail haché

2 lbs. asperges (bouts durs coupés) taillées diagonalement en morceaux de 2''
1 petit poivron rouge coupé en dés
1/3 tasse de pacanes rôties hachées

Mode d'emploi

1. Dans un petit poêlon, chauffer le vinaigre à feu moyen pour réduire de moitié. Verser le vinaigre dans un grand bol. Ajouter l'huile, moutarde, marjolaine et ail. Ajouter sel et poivre au goût.
2. Cuire les asperges dans une casserole d'eau bouillante jusqu'à tendreté. Environ 4 minutes. Égoutter, rincer à l'eau froide et ré-égoutter. Ajouter les asperge dans le mélange d'huile avec les poivrons rouges. Bien mélanger. Saupoudrer avec les pacanes et servir.

Poires rôties farcies au Brie

Temps de prép.	Temps de cuisson	Temps total
10 mins	30 mins	40 mins

Ingrédients

4 poires Bosc pas trop mûres
1/2 tasse de sucre en poudre
2 c. table de beurre non-salé
1 Brie

3/4 tasse de vin semi-sucré (Riesling)
1 étoile d'anis
1 bâton de cannelle

Mode d'emploi

1. Préchauffer le four à 400 F.
2. Enlever le coeur des poires et les couper en quartiers. Placer le côté coupé en haut (la pelure en dessous), saupoudrer de sucre en poudre.
3. Fondre le beurre dans une casserole allant au four sur un feu moyen-élevé. Une fois le beurre fondu, ajouter les poires (côté coupé dans le fond de la casserole) et brunir 8-10 minutes.
4. Tourner les poires, côté pelure sur le dessus, ajouter le vin, l'étoile d'anis, le brie et bâton de cannelle; mettre au four 15-20 minutes. Le vin va réduire en sirop et les poires seront tendres.
5. Tourner les poires pelure en bas, placer le Brie sur le dessus et mettre à broil 5 minutes ou jusqu'à ce que le Brie soit mou.
6. Transférer lespoires dans un plat de service, arroser de sirop de cuisson.